



## Ingredienser

### 4 personer

700 gr afpudset kalvemørbrad

4 bagekartofler

4 forskellige rodfrugter

2 dl rødvinsauce

3 dl piskefløde

2 dl Bagbord fra Nibe Bryghus

1 bdt persille

# Kalvemørbrad m/ pilsnersauce

## Fremgangsmåde

1. Øllet koges ned over svag varme.
2. Rodfrugterne skylles og skrælles
3. Kartoflerne skæres i tynde skiver (med osthøvl) krydres og steges på en pande som små pandekager
4. Når kartoflerne hænger sammen og er gyldne på begge sider, bages de færdige i ovnen ved 200 grader.
5. Kødet brunes af på alle sider i ca. 5 min og sættes i ovnen ca. 20 min. tages ud og pakkes ind i folie og hviler i mindst et kvarter.
6. Rodfrugterne skæres i uvilkårlige stykker, dog nogenlunde i samme størrelse. Sauteres sammen med persille.
7. Rødvinsauce og piskefløde tilsættes det reducerede øl og koger videre.
8. Smag sauce til med salt, peber og evt. lidt sukker eller en smule ribsgelé
9. Stegen, som har trukket, skæres i pæne skiver og anrettes på tallerkener, pynt med lidt persille og en anelse af sauce.



Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.

**Bagbord** er fortrinlig til denne ret

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk